



## ALEATICO

**Tipologia:**

Toscana Passito Rosso – Indicazione Geografica Tipica

**Tipo Vitigno:**

Aleatico

**Luogo di produzione:**

Località Poggio Murella – Manciano – Grosseto

**Altitudine:**

400 m.s.l.m.

**Forma di allevamento:**

Guyot

**Cura del vigneto e raccolta uve:**

Metodo Biologico. Raccolta tardiva in cassette apposite per l'appassimento, che durerà il tempo necessario alla giusta concentrazione zuccherina nell'acino.

**Fermentazione:**

In botti di acciaio per 2 settimane con macerazione sulle bucce, dopo di che, prosegue la sua fermentazione in modo molto lento

**Affinamento:**

in serbatoi inerti per almeno 12 mesi

**Invecchiamento:**

Minimo 2 mesi in bottiglia

**Caratteristiche:**

Vino dolce dal profumo spiccato, caratteristico delle uve di Aleatico, molto aromatico e dal gusto tipico, armonico, molto persistente. Da abbinare a pasticceria secca, cioccolato fondente.

Bottiglia da 500 ml

---

**Az.Agr. MAMBRINI di Pagano Raffaella**

---

Sede legale: Via del Ferro 2 – 58100 Grosseto  
Tel. 349 5009702    Tel e Fax 0564 457848  
P.IVA 01421930536

Cantina: Strada dei Sassi Bianchi - 58050 Poggio Murella (GR)  
[www.mambriniviticoltori.it](http://www.mambriniviticoltori.it)  
Cod.Fisc. PGNRFL72C58C520G

[info@mambriniviticoltori.it](mailto:info@mambriniviticoltori.it)  
REA GR-122593